

TOUT POUR VOTRE APERITIF

FEUILLETES

Croissant au jambon de la borne

Torsade au jambon cru

Ramequin au Vacherin Fribourgeois

CAKES/GÂTEAUX SALES

Cake au champignons

Muffins au pesto & fêta

Cake au lardons & olives

Cookies au chorizo et tomate séchée

Mini pizza méditerranéenne maison

PLATS FROIDS

Jambon cru - viande séchée - lard séché

Jambon de la borne - saucisson - lard fumé

Roastbeef froid - sauce tartare

BURGERS-SANDWICHES

Mini burger poulet - sauce tartare

Mini burger Croix-Blanche de bœuf - sauce BBQ

Mini sandwich - délice au jambon de la Borne

Mini sandwich - petit pain au salami

Canapé thon & œufs

Canapé salami & fromage

VEGETARIEN

Brochette de melon-tomate-mozzarella-basilic
Cake duo d'olives & huile vierge
Cake courgette & chèvre
Tzatzíki maison – croquant
Duo de tapenade – olive – tomate séchées – toast
Toast de chèvre et figues fraîche

POISSONS-CRUSTACES

Riette de thon et câpres – croquant
Wraps de saumon fumé – fromage aux herbes
Cocktails de crevette – sauce calypso

FROMAGES

Grand choix de fromages de la laiterie du Mouret

TRADITION

Cuchaule - moutarde de Bénichon
Panna cotta salée aux saveurs délice de la borne
Soupe de chalet - croûtons et Gruyère AOP
Verrine de macaroni d'alpage ou de chalet

VIANDES

Brochette de bœuf – sauce aigre-doux
Travers de porc – sauce ketchup maison
Brochettes de poulet panée – sauce séré aux herbes
Ails de poulet à la provençales

TARTARES – *préparés à la façon de la Cheffe*

Tartare de bœuf
Tartare de saumon
Tartare de légumes du soleil

L'ASSIETTE TERROIR

- Jambon de la Borne
- Lard fumé
- Saucisson
- Gruyère AOP
- Vacherin Fribourgeois AOP
- Oignons
- Cornichons
- Fruits secs
- Pain blanc du boulanger

Service à table

Plateaux et assiettes

CHF 16.- / p.pers

Service buffet

>en format apéritif dînatoire debout

Plateaux et petites serviettes cocktail

CHF 14.- / p.pers